**MODELLO 3**

**SCHEMA RELAZIONE TECNICA**

La relazione dovrà essere sviluppata obbligatoriamente **nell’ordine e articolazione indicati** nel presente MODELLO e dovrà essere composta da massimo 30 (trenta) cartelle formatoA/4, le eventuali copertine e/o fogli intercalari con l’indicazione dei punti trattati, non saranno conteggiate nel numero delle pagine. Ogni cartella oltre il limite di cui sopra, ovvero impostata in modo difforme dalle indicazioni date, non verrà presa in considerazione in sede di valutazione. In caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti, sia costituiti sia costituendi, la relazione dovrà essere presentata dall'Impresa capogruppo e sottoscritta da tutte le Imprese raggruppate o raggruppande. La relazione, in questo caso, dovrà contenere tutte le informazioni richieste riferite al complesso delle Imprese raggruppate o raggruppande;

|  |  |
| --- | --- |
| **A 1** | **ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL’APPALTATORE DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI** |
| a | modalità di svolgimento del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio |
| b | sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori |
| c | Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia dei centri di emergenza |
| **A 2** | **ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE** |
| a | numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale |
| b | Presenza Responsabile del Servizio fino a 5 h settimanali |
| **A 3** | **MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE** |
| a | Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento |
| b | menù per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, ecc |
| c | impegno a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, (a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".)  |
| **A 4** | **PERCENTUALE DI PRODOTTI BIOLOGICI di largo utilizzo** |
| a | impegno all’utilizzo di Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e r.a. maggiore del 40% in peso. |
| b | impegno all’utilizzo di carne da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e r.a. maggiore del 15% in peso |
| c | impegno all’utilizzo di pesce da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e r.a. maggiore del 20% in peso |
| d | impegno a somministrare prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali (previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale , elaborato ed approvato da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization - WFTO).  |
| e | impegno contemporaneo all’utilizzo di prodotti IGP e DOP maggiore del 20% per Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine e all’utilizzo di prodotti IGP e DOP maggiore del 25%l per l’utilizzo di carne .  |
| **A 5** | **SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI** |
| a | interventi di miglioramento funzionale degli ambienti refettorio quali ad esempio tinteggiature, soluzioni per abbattimento rumore, nuovi arredi. |
|  | ***Inoltre una e una sola delle seguenti tre migliorie:*** |
| b | pasti annui gratuiti per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 3.000 pasti annui  |
| c | pasti annui gratuiti per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 2.000 pasti annui  |
| d | pasti annui gratuiti per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti 1.000 pasti annui  |